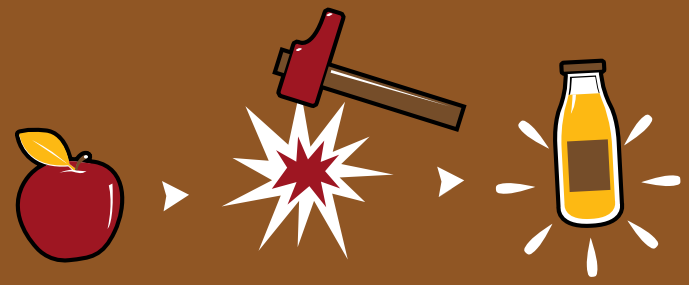
Les pressées Avesnoises 2014



Le 25 octobre à Hargnies (la journée)

Le 8 novembre à Gommegnies (la journée)

Mode d'emploi

L'association « Les Croqueurs de pommes » et le Parc naturel régional de l'Avesnois vous invitent à deux sessions de pressages collectifs. Apportez vos pommes, vos poires et repartez avec votre jus de fruits embouteillé.

Ouverts à tous, ces ateliers vous permettent de participer à la fabrication de jus, même si vous n'avez pas de fruits. Dans une ambiance conviviale, vous trouverez tous les conseils de fabrication de jus et de cidre de qualité.

INSCRIPTION OBLIGATOIRE

Les pressées Avesnoises 2014

Le 25 octobre à Hargnies (la journée)

Le 8 novembre à Gommegnies (la journée)

Mode d'emploi

L'association « Les Croqueurs de pommes » et le Parc naturel régional de l'Avesnois vous invitent à deux sessions de pressages collectifs. Apportez vos pommes, vos poires et repartez avec votre jus de fruits embouteillé.

Ouverts à tous, ces ateliers vous permettent de participer à la fabrication de jus, même si vous n'avez pas de fruits. Dans une ambiance conviviale, vous trouverez tous les conseils de fabrication de jus et de cidre de qualité.

INSCRIPTION OBLIGATOIRE

Quel objectif ?

Ce pressage de fruits a pour objectif de valoriser les fruits des vergers traditionnels de l'Avesnois, à travers la fabrication de jus, afin de redonner une raison d'être aux vergers « haute-tige ».
Vous apprendrez comment faire votre jus, cidre, poiré, comment choisir les fruits, comment obtenir un jus de qualité…

Où et quand ?

A Hargnies, hall couvert, rue de Mons
le 25 octobre (la journée)

A Gommegnies, place de la mairie,
le 8 novembre (la journée)

Qui ?

Habitants du Parc naturel régional de l'Avesnois, Même en n'ayant pas de fruits à amener, vous êtes le bienvenu pour participer à l'élaboration du jus, échanger, goûter ce précieux breuvage.

Idée : Les fruits des pommiers en prairie sont parfois perdus, pourquoi ne pas demander l'autorisation des propriétaires et locataires pour les récupérer ?

Conditions générales ?

> Il est nécessaire d'apporter au minimum 20 kg et 200 kg maxi,
> Les fruits doivent être sains, fermes et propres pour assurer la qualité du jus, il faut les laver si nécessaire et éliminer les fruits pourris
> Il faut éliminer tout corps étranger (cailloux, terre, sable, feuilles, herbes…) susceptibles d'endommager le matériel,
> Pour la manutention, le poids des contenants ne doit pas être supérieur à 30 kg, les fruits peuvent être stockés en caisses plastiques, bois ou sacs en toile de jute,
> Prévoir des casiers pour le rangement et le transport des bouteilles pleines,
> Pour le jus frais, il est demandé de ramener de préférence vos propres bouteilles vides. Conservation maxi de 2 jours, pour le jus frais,
> Une commande de bouteilles vides et capsules est possible (modalité à voir lors de l'inscription).

Combien ça coûte ?

28€ par famille, ce qui comprend l'adhésion à l'association les 'Croqueurs de pommes' (vous permettant de bénéficier de nombreux avantages).
Je viens avec **0 à 50 kg** de pommes, **25L** de pasteurisation sont **offerts** ;
Je viens avec **plus de 50kg** de pommes la pasteurisation est **payante** :
0.50€ le litre pasteurisé
0.60 € la bouteille vide et sa capsule ; si vous avez votre bouteille, vous pourrez acheter des capsules à **0.10€**

Le paiement se fera sur place avant l'enlèvement des bouteilles, de préférence par chèque (carte bancaire non acceptée).

Bon à savoir
100 kg de fruits produisent un équivalent de 40 à 50 litres de jus soit un rendement de 40 à 50%

Comment s'inscrire ?

Uniquement sur réservation avant :
- Le 20 octobre pour la pressée du 25 octobre à Hargnies,
- Le 3 novembre pour la pressée du 8 novembre à Gommegnies.

Rens. : Stéphane MARACHE au 03 27 77 51 60 - stephane.marache@parc-naturel-avesnois.com
Cette réservation est obligatoire pour planifier le pressage et connaître vos besoins en bouteilles vides. Il est nécessaire d'indiquer le plus précisément possible le poids des fruits apportés afin de vous communiquer l'horaire de pressage de vos fruits.

Nom : ..... prénom : .....
Adresse : .....
Tél. : ..... Mail : .....

Participera à la pressée le :
☐ 25 octobre à Hargnies
☐ 8 novembre à Gommegnies
Quantité de pommes à broyer et à presser : ..... kg
Je commande ..... bouteilles en verre et .....capsules
Je compte repartir avec..... % de jus frais et/ou .....% de jus pasteurisé
Je souhaite laisser .....% ou ..... litres pour les bénévoles œuvrant à la confection du jus
☐ **Je prévois mes bouteilles** ☐ **Je souhaite commander mes bouteilles via « les Croqueurs de pommes »**
☐ **Je n'ai pas de fruits mais souhaite participer à l'élaboration du jus - Horaire de présence :** .....

Quel objectif ?

Ce pressage de fruits a pour objectif de valoriser les fruits des vergers traditionnels de l'Avesnois, à travers la fabrication de jus, afin de redonner une raison d'être aux vergers « haute-tige ».
Vous apprendrez comment faire votre jus, cidre, poiré, comment choisir les fruits, comment obtenir un jus de qualité…

Où et quand ?

A Hargnies, hall couvert, rue de Mons
le 25 octobre (la journée)

A Gommegnies, place de la mairie,
le 8 novembre (la journée)

Qui ?

Habitants du Parc naturel régional de l'Avesnois, Même en n'ayant pas de fruits à amener, vous êtes le bienvenu pour participer à l'élaboration du jus, échanger, goûter ce précieux breuvage.

Idée : Les fruits des pommiers en prairie sont parfois perdus, pourquoi ne pas demander l'autorisation des propriétaires et locataires pour les récupérer ?

Conditions générales ?

> Il est nécessaire d'apporter au minimum 20 kg et 200 kg maxi,
> Les fruits doivent être sains, fermes et propres pour assurer la qualité du jus, il faut les laver si nécessaire et éliminer les fruits pourris
> Il faut éliminer tout corps étranger (cailloux, terre, sable, feuilles, herbes…) susceptibles d'endommager le matériel,
> Pour la manutention, le poids des contenants ne doit pas être supérieur à 30 kg, les fruits peuvent être stockés en caisses plastiques, bois ou sacs en toile de jute,
> Prévoir des casiers pour le rangement et le transport des bouteilles pleines,
> Pour le jus frais, il est demandé de ramener de préférence vos propres bouteilles vides. Conservation maxi de 2 jours, pour le jus frais,
> Une commande de bouteilles vides et capsules est possible (modalité à voir lors de l'inscription).

Combien ça coûte ?

28€ par famille, ce qui comprend l'adhésion à l'association les 'Croqueurs de pommes' (vous permettant de bénéficier de nombreux avantages).
Je viens avec **0 à 50 kg** de pommes, **25L** de pasteurisation sont **offerts** ;
Je viens avec **plus de 50kg** de pommes la pasteurisation est **payante** :
0.50€ le litre pasteurisé
0.60 € la bouteille vide et sa capsule ; si vous avez votre bouteille, vous pourrez acheter des capsules à **0.10€**

Le paiement se fera sur place avant l'enlèvement des bouteilles, de préférence par chèque (carte bancaire non acceptée).

Bon à savoir
100 kg de fruits produisent un équivalent de 40 à 50 litres de jus soit un rendement de 40 à 50%

Comment s'inscrire ?

Uniquement sur réservation avant :
- Le 20 octobre pour la pressée du 25 octobre à Hargnies,
- Le 3 novembre pour la pressée du 8 novembre à Gommegnies.

Rens. : Stéphane MARACHE au 03 27 77 51 60 - stephane.marache@parc-naturel-avesnois.com
Cette réservation est obligatoire pour planifier le pressage et connaître vos besoins en bouteilles vides. Il est nécessaire d'indiquer le plus précisément possible le poids des fruits apportés afin de vous communiquer l'horaire de pressage de vos fruits.

Nom : ..... prénom : .....
Adresse : .....
Tél. : ..... Mail : .....

Participera à la pressée le :
☐ 25 octobre à Hargnies
☐ 8 novembre à Gommegnies
Quantité de pommes à broyer et à presser : ..... kg
Je commande ..... bouteilles en verre et .....capsules
Je compte repartir avec..... % de jus frais et/ou .....% de jus pasteurisé
Je souhaite laisser .....% ou ..... litres pour les bénévoles œuvrant à la confection du jus
☐ **Je prévois mes bouteilles** ☐ **Je souhaite commander mes bouteilles via « les Croqueurs de pommes »**
☐ **Je n'ai pas de fruits mais souhaite participer à l'élaboration du jus - Horaire de présence :** .....